

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

BIBBIANO RISERVA 2014



COMMENTAIRE GÉNÉRAL: Le Riserva est produit avec des raisins cultivés sur les deux versants de la propriété et est un hommage à la tradition de notre terroir.

ZONE DE PRODUCTION: Bibbiano, Castellina in Chianti, tous les vignobles de la propriété.

SURFACE DES VIGNOBLES: 25 hectares

TYPE DE SOL: Calcaire argileux et mélange de liais

EXPOSITION: Sud-Ouest et Nord-Est

PÉRIODE DE RÉCOLTE: à partir du 26 septembre

PRODUCTION DE RAISIN PAR HECTARE: 65 quintaux

COMPOSITION: 100% Sangiovese

FERMENTATION: 24 jours en cuve d'acier et béton

AFFINAGE: 18 mois, moitié de la masse en béton et moitié en tonneaux de chêne rouvre français

NOMBRE DE BOUTEILLES: 30.000

ALCOOL: 14,00%

EXTRAIT SEC NET: 30,2 g/l

ACIDITÉ TOTALE: 5,3 g/l

FORMAT: 0,750 e 1,500 l en bouteille bordelaise typique

COULEUR: Rouge rubis vif.

SENTEURS: Prune et cerise.

SAVEUR: Fraîche et sapide.

RECONNAISSANCES: RP88